

FICHA TECNICA PRODUCTO		CODIGO DE PRODUCTO	Actualización	Versión
BOLOÑESA VEGGIE - Bolsa de 2kg		6659	20/11/2018	1

CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO :		Desgranado de proteína vegetal sazónada, acompañada de una salsa de tomate cocida.		
	PROCEDIMIENTO DE FABRICACION:		Preparación de la salsa y proteína de soja - cocción - condimentación - envasado en bolsa al vacío - pasteurización - enfriamiento - envasado en una caja		
	FECHA DE CADUCIDAD	CONSERVACIÓN	T °C de conservación	PESO	CODIGO DE BARRA
18 Meses	/	<input type="checkbox"/> REFRIGERADO <input checked="" type="checkbox"/> CONGELADO	<input checked="" type="checkbox"/> FIJO UNIDAD <input checked="" type="checkbox"/> FIJO CAJA <input type="checkbox"/> VARIABLE	3454130001265	

LISTA DE INGREDIENTES	<p>Tomate triturado 45% (tomate, zumo de tomate, acidificante: E330), texturizado de proteína vegetal rehidratado 20% (proteína SOJA, aromas naturales, extracto de malta GLUTEN), cebolla 8.2%, chalota 6.6%, agua, zanahoria 4.1%, aceite de oliva virgen extra, concentrado de tomate, ajo, azúcar, sal fina de Noirmoutier, mezcla de hierbas provenzal (albahaca, orégano, romero, tomillo), almidón de arroz modificado, mezcla de especias (pimientos, sal, cebolla, tomate, comino, cilantro, pimienta, extracto de levadura, ajo, hierbas, pimienta), pimienta.</p> <p>Puede contener trazas de : APIO, FRUTOS DE CASCARA, LECHE y HUEVOS.</p>	Fotografía

DATOS LOGISTICOS	PESO UVC	CANTIDAD UVC/CAJA	ENVASADO DEL PRODUCTO		DIMENSIONES (mm)		Tara (g)
	2 kg	3	Bolsa al vacío		Aprox. 190 x 330 x 50mm		28 g
	PCB	PESO NETO	DIMENSIONES CAJA (mm)	CAJAS/CAPA	CAPA/PALET	Tara (kg)	Etiqueta fecha de caducidad
	/	UVC :2kg CAJA : 6kg	Caja abierta 400x300x140	8	12		En la bolsa En la caja

PREPARACION DEL PRODUCTO	PREPARACION	T °C	TIEMPO	MODO DE DESCONGELACIÓN
	Sin descongelación previa			
	Descongelación prealable aconjada			
	INTSRUCCIONES DE USO	T °C o Termostato	TIEMPO	POTENCIA
	Baño María			
	Horno domestico			
	Horno profesional (convección) (1)			
	Micro-ondas domestico (potencia 700-900W)	90 °C	40 MIN	90 % humedad
	Micro-onda profesional (Potencia)			
	Plancha, placa para dorar, sartén, grill (text) satamandra, "turduchner", freidora			
Homogeneizar la bolsa antes de servir				

ALERGENICOS <small>De acuerdo con la Directiva 2007/68 / CE y sus modificaciones</small>	AUSENCIA	PRESENCIA	TRAZAS	
	CACAHUETE y productos a base de cacahuete	X		
	APIO y productos derivados			X
	CEREALES CON GLUTEN y productos derivados		X	
	CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos	X		
	FRUTOS DE CASCARA y productos derivados			X
	GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de	X		
	LECHE y sus derivados (incluida lactosa)			X
	ALTRAMUCES y productos a base de altramuces	X		
	MOLUSCOS y productos a base de moluscos	X		
	MOSTAZA y productos derivados	X		
	HUEVOS y productos a base de huevo			X
	PESCADO y productos a base de pescado	X		
	SOJA y productos a base de soja		X	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2	X			

APROBACIONES	CODIGO DEL ENVASADOR		
	EMB 85191 N	IFS V6	

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	Recuento total de viables	Enterobacterias	e. coli	Staphylocoque s coagulase +	Clostridium perfringens	Pseudomonas	Bacillus cereus ***	*** Solo si verduras o frutas
	10 000	nc	nc	nc	10	nc	100	
	Campylobacter	Salmonella	Listéria monocytogenes					
nc	abs 25g	abs 25g						

CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS	Humedad en producto sin grasa	Humedad en producto sin grasa y sin almidón	Azúcares totales	Polifosfatos añadidos
	nc	nc	nc	nc

EXIGENCIAS	PRESENCIA DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE	PRODUCTO O PRESENCIA DE INGREDIENTES IRRADIADOS
		NO

VALORES NUTRICIONALES	Peso neto (g)	100	Número de porción	1		
		Valor medio por	100 g	1 porción de	100 g	<i>Aporte de la porción (% des AR*)</i>
						*Apports de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)
		Valor energético	kcal kJ	89 371		0%
		Grasas (g)		3,6	3,6	5%
		Ácidos grasos saturados (g)		0,6	0,6	3%
		Hidratos de carbono		7,5	7,5	3%
		Azúcares (g)		5,0	5,0	6%
		Fibra alimentaria (g)		2,9	2,9	
		Proteínas (g)		5,2	5,2	10%
	Sal (g)		1,2	1,2	20%	
	Relación P/L (Proteína / Lípido) :		1,4			

*pour un besoin énergétique de 2000 kcal*  
*consommation journalière de lipides = 70g*  
*consommation journalière d'acides gras saturés = 20g*  
*consommation journalière de glucides = 260g*  
*consommation journalière de sucres = 90g*  
*consommation journalière de protéines = 50g*  
*consommation journalière de sel = 6g*

DATOS ETIQUETAS	ZONE DE MARQUAGE JET D'ENCRE	DISPOSITION ETIQUETTE	DISPOSITION PRODUIT
		jet d'encre : Code EMB + N°lot + code produit + déno + DLUO	
			CODE ETIQ PRODUIT :

PALETIZACION	CODE CARTON :	CODE ETIQ COLIS :	HAUTEUR PALETTE MAXIMUM :